

# Proposition d'une nomenclature des motifs de saisie des viandes

## THÈSE

présentée à la

FACULTE de MEDECINE et de PHARMACIE de LYON

et soutenue publiquement le 7 Juin 1963

pour obtenir le grade de DOCTEUR-VETERINAIRE

par

Pierre BORNAREL

Né le 15 Décembre 1936

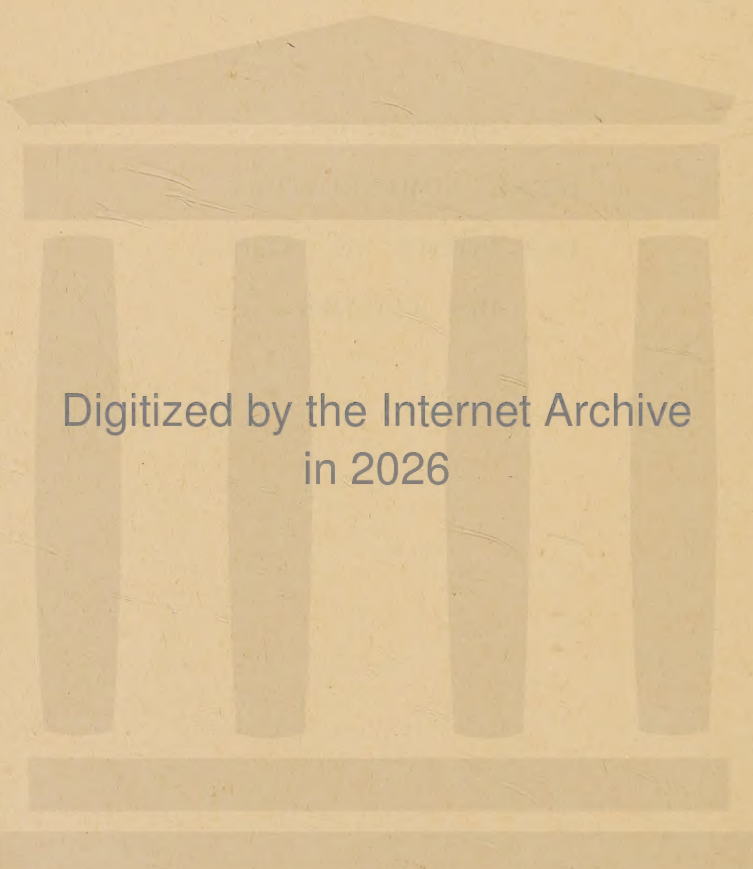


IMPRIMERIE MOLIERE  
71, rue Molière - LYON

1963



PROPOSITION  
D'UNE NOMENCLATURE  
DES MOTIFS DE SAISIE  
DES VIANDES



Digitized by the Internet Archive  
in 2026

[https://archive.org/details/IA41553208\\_0012](https://archive.org/details/IA41553208_0012)

# Proposition d'une nomenclature des motifs de saisie des viandes

---

## THÈSE

présentée à la  
FACULTE de MEDECINE et de PHARMACIE de LYON  
et soutenue publiquement le 7 Juin 1963  
pour obtenir le grade de DOCTEUR-VETERINAIRE  
par  
**Pierre BORNAREL**  
Né le 15 Décembre 1936



IMPRIMERIE MOLIERE  
71, rue Molière - LYON

1963

# PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE LYON

---

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| Directeur .....            | M. le Professeur FLORIO    |
| Directeur honoraire .....  | M. le Professeur JUNG      |
| Directeur honoraire .....  | M. le Professeur TAPERNOUX |
| Professeur honoraire ..... | M. le Professeur CUNY      |

---

## PROFESSEURS

### 13 CHAIRES

|                                                                                          |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. - Pharmacie et Toxicologie .....                                                      | M. TAPERNOUX  |
| 2. - Anatomie descriptive, Extérieur, Anatomie appliquée .....                           | M. BARONE     |
| 3. - Physiologie, Thérapeutique, Pharmacodynamie .....                                   | M. BOST       |
| 4. - Histologie, Embryologie, Anatomie pathologique .....                                | M. LUCAM      |
| 5. - Hygiène et industrie des aliments d'origine animale ..                              | M. FLACHAT    |
| 6. - Zoologie appliquée, Parasitologie externe, Parasitologie<br>interne .....           | M. EUZEBY     |
| 7. - Pathologie médicale des équidés et des carnivores.<br>Législation vétérinaire ..... | M. FLORIO     |
| 8. - Pathologie médicale du bétail et des animaux de<br>basse-cour .....                 | M. COTTEREAU  |
| 9. - Technique chirurgicale, Pathologie chirurgicale .....                               | M. COLLET     |
| 10. - Obstétrique, Pathologie de la reproduction .....                                   | M. BERTRAND   |
| 11. - Microbiologie, Immunologie, Maladies contagieuses,<br>Police sanitaire .....       | M. JOUBERT    |
| 12. - Ethnologie, Hygiène, Zootechnie, Economie rurale ....                              | M. FROGET     |
| 13. - Botanique appliquée, Agronomie, Alimentation .....                                 | M. JEAN-BLAIN |

---

## CHEF DE TRAVAUX

MM. MAGAT, FERNEY, RUCKEBUSCH, Agrégés.  
MM. BUSSIERAS, OUDAR, VAN HAVERBEKE, LAPRAS, LE NIHOUANEN

---

## EXAMINATEURS DE LA THESE

Président : M. le Professeur MONNET, de la Faculté de Médecine  
Premier Assesseur : M. le Professeur FLACHAT, de l'Ecole Vétérinaire  
Deuxième Assesseur : M. le Professeur JOUBERT, de l'Ecole Vétérinaire

---

La Faculté de Médecine et l'Ecole Vétérinaire déclarent que les opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner ni approbation, ni improbation.

A MON PERE

A MA MERE

A MA FEMME

A MON FILS

A MES PARENTS

A MES AMIS



## A NOS MAITRES

### MONSIEUR LE PROFESSEUR MONNET

Qui nous a fait le grand honneur  
d'accepter de juger notre travail.

### MONSIEUR LE PROFESSEUR FLACHAT

Qui nous a fourni le sujet de cette thèse  
et nous a aidé à la réaliser. Qu'il y trouve  
l'expression de notre profonde gratitude  
pour tout ce qu'il a été pour nous, tant  
sur le plan professionnel, que sur le plan  
humain.

### MONSIEUR LE PROFESSEUR JOUBERT

Que nous remercions sincèrement de  
nous avoir fait comprendre par son  
exemple, qu'il faut garder en toutes cir-  
constances, l'enthousiasme de la jeunesse  
et la foi des chercheurs.



## INTRODUCTION

« La réglementation uniforme des motifs de saisie des viandes, est la sauvegarde à la fois des producteurs, des commerçants, des consommateurs et des inspecteurs ».

CHARLES MOROT - 1900

1897 — 1912 — 1963.

Le Congrès Vétérinaire qui avait tenu ses assises en 1897, avait adopté le principe d'une réglementation de l'Inspection des Denrées Alimentaires et notamment, des motifs de saisie. Le décret du 15 avril 1912, pris en application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes prévoyait en son article 7 :

« Des arrêtés pris pour assurer l'exécution de l'article 3, § 2, de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905... déterminent :

1°) Les cas où les viandes, abats ou issues provenant d'animaux comestibles sont toxiques et, par suite, totalement ou partiellement impropres à la consommation ;

2°) Les caractères auxquels on reconnaît que les viandes, abats ou issues provenant de ces animaux sont corrompus.

Des arrêtés pris dans les mêmes formes fixent les cas où, sans être toxiques ou corrompus, les viandes, abats ou issues sont impropres à la consommation ».

Enfin, en sa séance du 7 mars 1963, l'Académie Vétérinaire de France a émis le vœu suivant (\*) :

---

(\*) in *Rev. Med. Vet.* 1963, XXVI, 3, 238.

« Considérant que des insuffisances et des lacunes du contrôle des denrées d'origine animale justifient sa profonde réorganisation :

« Considérant que l'évolution des méthodes de production, de préparation et de commercialisation de ces denrées impose aux agents chargés du contrôle une formation spécialisée leur permettant de répondre à la fois aux impératifs de l'hygiène publique et aux exigences de la technologie alimentaire, du marché du bétail et du commerce, tant national qu'international... :

« Emet le vœu :

« Que soient codifiées les bases et les méthodes du contrôle sanitaire et hygiénique ainsi que l'appréciation commerciale des denrées d'origine animale ;

« Que soit créé, associé à l'Enseignement Vétérinaire, un centre de formation des vétérinaires et de leurs assistants spécialisés dans l'exercice de ces fonctions, chargé en même temps de toutes études et recherches sur les méthodes de préparation, de transformation et de commercialisation des denrées d'origine animale dans leurs rapports avec la salubrité, l'hygiène et la valeur biologique de ces denrées ;

« Que soit constitué au sein du ministère de l'Agriculture, et sous une même autorité technique, parallèlement au Service de la Santé animale (Services Vétérinaires Sanitaires), un Service d'Hygiène Alimentaire formé de Vétérinaires ayant reçu cette formation spécialisée ».

Au cours de ces soixante années des dizaines de vœux ont été émis dans le même sens. Plusieurs propositions de codification ont été faites, aucune n'a reçu de sanction légale.

Il importe de remarquer, en outre, que la plupart des nations étrangères, et en particulier tous les pays signataires du traité de Rome, disposent de réglementations dont l'étude d'ensemble a été faite par TOSTAIN, dans son travail inaugural (19). La France seule avait le triste privilège de n'avoir qu'une législation fragmentaire, en partie vétuste, souvent incohérente.

En application de la loi d'orientation agricole du 5 août 1960, les conditions de l'inspection sanitaire des animaux avant et après l'abattage (c'est-à-dire les techniques mêmes de l'inspection) ont été réglementées par l'arrêté ministériel du 21 juillet 1962. Toutefois, dans l'état actuel de la législation française, cet arrêté n'est applicable que dans les abattoirs publics agréés pour l'exportation. Mais on continue à déplore l'absence de réglementation, concernant les motifs de saisie, telle qu'elle avait été prévue par le décret du 15 avril 1912.

\*  
\* \*

L'objet de ce travail est d'étudier un système de nomenclature des motifs de saisie. Après avoir défini les buts et les moyens de l'inspection des viandes, après avoir rappelé les avantages et les inconvénients des systèmes en vigueur dans les pays étrangers, le système proposé sera exposé.

Dans un chapitre d'analyse seront mentionnées les lésions, anomalies ou altérations susceptibles d'être observées chez les animaux de boucherie et de charcuterie.

Mention sera faite pour terminer d'un essai d'application pratique de ce système, actuellement en cours aux Abattoirs Municipaux de la ville de Lyon.



## **CHAPITRE PREMIER**

# **L'INSPECTION DES VIANDES**

### **1 - BUTS DE L'INSPECTION**

Si on exclut l'estampillage qualitatif et le contrôle des abattages et, partant, la régularité de perception des taxes et redevances, les Services Vétérinaires d'Inspection des Viandes ont pour buts essentiels :

- la protection de la santé du consommateur
- la protection de l'économie agricole par la mise en circulation du plus grand nombre possible de carcasses et abats soumis à l'inspection
- la protection de la santé animale par le dépistage non seulement des zoonoses, mais encore de toutes affections animales.

On peut donc considérer que les deux premiers points relèvent de l'Inspection de Salubrité des denrées alimentaires, le troisième de l'Inspection Sanitaire du bétail.

#### **A - Protection du consommateur**

L'inspecteur de Salubrité a pour fins :

- le dépistage et l'élimination des viandes ou abats porteurs de lésions significatives d'anthropozoonoses microbiennes et parasitaires (1) ;

— le dépistage et le retrait du commerce des viandes, abats et produits carnés considérés comme dangereux parce que générateurs de toxi-infections, intoxications ou intoxications ;

— l'élimination des viandes, abats et produits carnés dits « répugnants » parce que porteurs de certaines lésions localisées ou étendues (traumatismes, troubles pigmentaires, etc...) ou parce que souillés lors des manipulations, ou parce que mal conservés ;

— l'élimination des viandes et abats dits « insuffisants » dont les qualités substantielles et organoleptiques déficientes en font proscrire la vente à l'état de nature.

Dans ces deux derniers cas, il peut être possible de récupérer tout ou partie des saisies pour l'alimentation animale, voire la fabrication de denrées comestibles suivant certaines normes et modalités réglementaires définies.

## **B - Protection du cheptel**

L'abattoir, véritable salle d'autopsie, est, avec l'appoint du laboratoire, le lieu idéal pour dépister — et reconnaître — les affections animales, et en particulier les zoonoses. Le Vétérinaire-Inspecteur constitue de ce fait un maillon essentiel de l'organisation de toute police sanitaire, de toute prophylaxie collective. En outre, le relevé des lésions observées sur la carcasse d'un animal, transmis au Vétérinaire chargé de la surveillance de l'exploitation d'origine, apporterait à ce dernier des indications de la plus grande importance pour la mise en œuvre, soit d'un traitement, soit de mesures prophylactiques.

## **2 - MOYENS DE L'INSPECTION**

### **A - Techniques**

Schématiquement, on peut résumer la technique de l'inspection en distinguant par ordre chronologique d'exécution :

— l'examen sur pied, véritable examen clinique visant au dépistage des animaux malades ou suspects de maladie, dont l'abattage en vue de la consommation sera interdit (les animaux étant alors dirigés sur un clos d'équarissage), ou autorisé sous certaines conditions (abattoirs sanitaires) ;

— l'examen après abattage et préparation des carcasses étape cruciale de l'inspection ;

— les contrôles de laboratoire, méthodes d'appoint permettant de confirmer ou d'infirmer une suspicion.

Du faisceau des observations réunies lors de ces examens, l'inspecteur tire les enseignements nécessaires pour déterminer la destinée des carcasses, abats et issues soumis à son contrôle.

## **B - Sanctions**

Ces sanctions peuvent être :

a) l'estampillage : marque officielle signifiant que la denrée est reconnue propre à la consommation au moment de l'inspection ;

b) l'estampillage particulier : qui s'applique à certaines viandes ou abats dont la commercialisation et l'utilisation ultérieure est restreinte (destination au bas étal, à la fabrication de produits carnés, à la stérilisation, etc...) ;

c) la consigne : mesure temporaire permettant de pratiquer certains examens particuliers (laboratoire), de laisser s'affirmer ou s'atténuer certains caractères douteux (coloration, odeur...), voire d'appliquer des méthodes de stérilisation par exposition prolongée au froid (ladrerie bovine) ;

d) la saisie : qui vise à interdire la commercialisation de toute denrée comestible insalubre et peut être suivie, si nécessaire, d'une dénaturation, voire d'une destruction autoritaire ;

e) la récupération : elle peut être envisagée dans certains cas particuliers et sous certaines conditions de surveillance pour l'alimentation de l'homme ou de celle des animaux ;

f) les mesures sanitaires : sont variables avec les maladies et vont de la seule déclaration aux autorités compétentes à la désinfection des objets et locaux contaminés.

### 3 - LES REGLEMENTS D'INSPECTION

Pour ne considérer que l'inspection des viandes, il est évident que l'on ne peut obtenir une parfaite efficacité des services compétents que par l'uniformisation, à l'échelon national — voire international — des techniques et des sanctions.

Une réglementation doit donc comprendre essentiellement deux parties : la première codifiant les techniques à mettre en œuvre, la deuxième donnant une liste des lésions, anomalies ou altérations et des sanctions afférant à chacune d'elles.

La codification des techniques d'inspection est relativement aisée. On en trouve de nombreux et bons exemples dans les réglementations en vigueur dans la plupart des pays européens. L'arrêté ministériel du 21 juillet 1962 est, lui aussi, en tout point satisfaisant ; mais on doit déplorer qu'il ne soit d'application obligatoire que dans les abattoirs publics agréés pour l'exportation, le ministre de l'Agriculture ne pouvant, en vertu des prérogatives des maires en la matière, en exiger la mise en œuvre dans tous les abattoirs publics.

Il est beaucoup plus malaisé de réglementer la conduite du Vétérinaire-Inspecteur en ce qui concerne les sanctions à appliquer. Il est évident, en effet, que chaque animal présenté à l'inspecteur doit être considéré comme un cas particulier. Il est possible d'enfermer une maladie, une affection, une lésion, voire une altération dans un cadre nosologique précis. Mais là ne se borne pas le rôle de l'inspecteur ; il doit non seulement constater des signes cliniques, des lésions, des altérations, mais encore en apprécier le stade évolutif, le retentissement éventuel sur l'état général de l'animal, effectuer la synthèse de ses observations. Enfin, il lui appartient,

avec ou sans l'aide du laboratoire, d'apprécier le danger que peuvent constituer viandes et abats pour le consommateur, ainsi que les qualités substantielles de ces denrées. C'est seulement ce raisonnement synthétique basé principalement sur la connaissance de la pathologie animale et des anthroponozoonoses qui peut valablement déterminer la décision du Vétérinaire-Inspecteur.

Toute réglementation, toute codification doit donc être aussi complète et précise que possible, tout en laissant au Vétérinaire-Inspecteur une liberté d'interprétation nécessaire et suffisante.

### **A - Les règlements des pays du Marché Commun**

TOSTAIN, dans sa thèse de doctorat (19), a analysé les qualités et inconvénients de ces codes. Si on excepte les règlements italiens assez disparates, touffus, souvent trop libéraux, tous les autres (Allemagne fédérale, Belgique, Luxembourg, Pays-Bas) sont assez comparables. De publication antérieure ou postérieure à celle du code danois, ils en ont pour la plupart la conception et la présentation. Or, le code danois a été publié en annexe d'un ouvrage édité sous les auspices de l'Organisation Mondiale de la Santé, -en 1958, à la suite d'un colloque F.A.O. - O.M.S. sur l'hygiène des viandes (Copenhague - 1954) (6). La citation de ce code dans un tel ouvrage permet de penser qu'il a été choisi, sinon comme modèle du moins comme référence. Il est d'ailleurs exact qu'il est l'un des plus complets, des mieux conçus des règlements en vigueur dans les pays ouest-européens.

Dans l'ensemble, ces règlements sont ordonnés, précis, systématiques. Ils comprennent en premier lieu une liste de maladies ou affections étiologiquement définies, devant donner lieu à saisie totale ou partielle. Suivent divers chapitres groupant affections, altérations ou anomalies pour lesquelles la conduite de l'inspecteur doit demeurer fonction de l'état général de l'animal, de l'étendue et du stade évolutif de la lésion, de complications éventuelles, etc...

Ils comportent donc, d'une part, une liste de maladies et affections, d'autre part, une longue nomenclature, organe par organe ou appareil par appareil, de lésions, anomalies ou altérations. Leur étude détaillée aboutit à diverses constatations critiques dont certaines sont, en apparence, contradictoires :

— pour précises et détaillées qu'elles soient, ces listes présentent certaines lacunes et sont donc incomplètes (leptospirose, shigellose, botulisme...) ;

— il est fait pratiquement obligation au Vétérinaire-Inspecteur, dans beaucoup de cas, de porter un diagnostic étiologique précis (méningoencéphalite enzootique des bovins, encephalomyélite infectieuse du cheval, salmonellose du porc...). Or, dans les conditions de la pratique courante, dans les délais impartis à l'inspecteur pour prendre sa décision, même avec l'aide du laboratoire, il est impossible d'arriver à une telle précision ;

— l'énumération organe par organe ou appareil par appareil conduit à considérer une lésion ou une anomalie isolément, sans la replacer dans le contexte biologique complexe qu'est l'organisme animal tout entier. Les auteurs du code danois ont eu parfaitement conscience de ce fait puisqu'il est précisé, à propos de la majorité des lésions énumérées, que la conduite du Vétérinaire sera fonction de l'état général de l'animal, de l'étendue et du stade évolutif de la lésion, de la présence de lésions associées, etc...

En résumé : ces règlements sont pour la plupart très bien étudiés et assez complets. Mais on peut leur reprocher :

1) de comporter certaines lacunes et — ce qui est moins grave — quelques redites ;

2) d'exiger souvent du Vétérinaire-Inspecteur qu'il porte un diagnostic étiologique précis, ce qui est difficilement réalisable dans les conditions de la pratique ;

3) de placer au premier plan les lésions localisées à un organe ou un appareil, leur nature, leur état évolutif, leur

retentissement sur l'organisme n'intervenant que secondai-  
rement.

De ces inconvénients, il faut surtout retenir que ces codes subordonnent la pathologie générale à la pathologie spéciale, négligent la synthèse au profit de l'analyse. Le rôle du Vétérinaire-Inspecteur consiste, au contraire, à ne juger de l'importance d'un signe clinique ou d'une lésion que par les conséquences qu'ils peuvent avoir sur la salubrité de la carcasse et des abats. En outre, ils imposent aux décisions de l'inspecteur un cadre trop étroit, trop rigide, incompatible avec l'infinie diversité de la pathologie animale, et, partant, toutes les difficultés et subtilités de l'Inspection de Viandes.

## **B - Les règlements en vigueur en France**

En France, en vertu des articles 96 et 97 du Code d'Administration Communale, les maires détiennent tout pouvoir en matière de police « sur la salubrité des comestibles exposés en vente ». Seuls les départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle sont soumis à l'arrêté du 21 septembre 1932 (modifié par les arrêtés des : 2 août 1934 - 18 février 1938 - 10 février 1951) concernant « l'inspection des animaux de boucherie et des viandes et la surveillance du commerce des viandes et de la boucherie ». Ce texte est d'ailleurs assez proche des textes réglementaires allemands. Dans tous les autres départements, outre les décisions municipales d'application locale, les seules bases légales dont on dispose concernent quelques cas particuliers (viande d'animaux morts ou abattus comme atteints de certaines maladies légalement contagieuses, viandes d'animaux tuberculeux, etc...).

TOSTAIN écrit à ce sujet : « On ne critique pas ce qui n'existe pas. La législation française disparate, inadaptée à son sujet, incohérente est dénuée de toute valeur... Sans la haute valeur morale et technique des Vétérinaires-Inspecteurs le contrôle de salubrité des viandes serait incohérent, inefficace. A de rares exceptions près, au demeurant discutables, le soutien de textes réglementaires fait totalement défaut

à l'Inspection. Tout Vétérinaire-Inspecteur est libre de ses décisions : c'est pour lui quelquefois un avantage, plus souvent un inconvénient. Pour l'efficacité de l'Inspection, il est d'impérieuse nécessité que les Pouvoirs Publics se préoccupent de lui donner une structure, une organisation, de lui tracer les grandes lignes de son action ».

## CHAPITRE II

### PROPOSITION D'UNE NOMENCLATURE

Le projet, objet de cette étude, a été rapporté devant la sous-commission « Inspection des Denrées Alimentaires » du Comité Consultatif des Epizooties, et adopté dans ses grandes lignes par ce dernier, (Charles FLACHAT, rapporteur) (4).

Il comprend :

1° Les conditions des estampillages :

2° Les indications devant figurer sur les libellés des motifs de saisie, soient :

a) La lésion ou le caractère anormal dominant ;

b) Les autres lésions ou caractères observés et, s'il y a lieu, leurs relations avec la lésion ou le caractère anormal dominant ;

c) Chaque fois qu'il est possible, l'étiologie probable des lésions constatées.

3° Les bases de détermination des motifs de saisie, soient :

a) Les lésions, anomalies ou altérations pouvant signifier un danger éventuel pour le consommateur ;

b) Les insuffisances ou les défauts substantiels, les anomalies ou les altérations pouvant rendre la viande ou les abats impropres à la consommation ou leur conférer un caractère de répugnance.

4° Une nomenclature des motifs de saisie ayant pour cadre le plan classique de l'anatomie pathologique générale ; un chapitre spécial étant réservé aux altérations ou insuffisances qualitatives.

## I. — LÉSIONS

### A - LÉSIONS ÉLÉMENTAIRES ET TROUBLES DU MÉTABOLISME

#### 1 - Atrophie

— *Amyotropie* (muscle diminué, graisse normale) :

a) Sur les viscères : saisie du ou des viscères ; procéder à un examen complémentaire de la carcasse ;

b) Localisée : saisie partielle.

— *Cachexie* (muscle diminué, graisse très diminuée ou absente), saisie totale.

#### 2 - Dégénérescences ou Nécroses

a) Sur les viscères : saisie du ou des viscères ; procéder à un examen complémentaire de la carcasse ;

b) Sur la carcasse : saisie partielle ou totale suivant la nature, l'intensité et l'étendue des lésions, compte tenu de l'aspect général de la carcasse.

#### 3 - Troubles du métabolisme des graisses

a) Sur les viscères : saisie du ou des viscères ; procéder à un examen complémentaire de la carcasse.

b) Sur la carcasse :

— *Maigreur* (muscle normal, graisse absente) : estampillage avec qualification inférieure ou saisie totale.

— *Dégénérescences ou nécroses graisseuses* : saisie partielle ou totale suivant la nature, l'intensité et l'étendue des lésions, compte tenu de l'aspect général de la carcasse.

#### 4 - Troubles du métabolisme des matières minérales (calcification, rachitisme, infiltrations uratiques...).

Saisie partielle ou totale suivant la nature, l'intensité et l'étendue des lésions, compte tenu de l'aspect général de la carcasse.

#### 5 - Troubles du métabolisme des pigments

- Viandes dépigmentées (*myopathie dépigmentaire*) : saisie partielle ou totale suivant la nature, l'intensité et l'étendue des lésions, compte tenu de l'aspect général de la carcasse.
- Viandes jaunes (*ictère*) : saisie totale.  
*Colorations médicamenteuses* : voir n° 19.
- Viandes brunes ou noires (*mélanose*) : saisie partielle ou totale suivant la nature, l'étendue des lésions, compte tenu de l'aspect général de la carcasse.
- Autres pigmentations (*ochronose et ostéochromatose, myosite et adénite à éosinophiles, etc...*) : saisie partielle ou totale suivant la nature, l'intensité et l'étendue des lésions.

### B - TROUBLES CIRCULATOIRES

#### 6 - Œdème

a) Des viscères : saisie du ou des viscères ; procéder à un examen complémentaire de la carcasse ;

b) De la carcasse :

- Sans cachexie : saisie partielle ou totale suivant la nature (\*), l'intensité et l'étendue des lésions, compte tenu de l'aspect général de la carcasse ;
- Avec cachexie : saisie totale.

---

(\*) Tenir compte des œdèmes localisés, d'origine traumatique.

**7 - Congestion**

a) Généralisée : saisie totale ;

b) Localisée :

— D'origine traumatique : saisie totale ou partielle suivant l'étendue et l'intensité des lésions ; procéder à un examen complémentaire de la carcasse.

— Non traumatique : du tractus digestif ou de l'appareil génital femelle : saisie totale ;

— Dans les autres cas : saisie totale ou partielle.

**8 - Hémorragie**

a) Traumatique : saisie totale ou partielle suivant l'étendue et l'intensité des lésions ;

b) Non traumatique : appliquer dispositions du n° 11.

**9 - Anémie**

Estampillage avec qualification inférieure ou saisie totale suivant la nature et l'intensité des lésions.

**C - PROCESSUS INFLAMMATOIRES NON SPECIFIQUES**

**10 - Inflammation gangréneuse**

Saisie totale dans tous les cas :

**11 - Inflammation exsudative** (Congestive, hémorragique, séreuse, séro-fibrineuse, purulente et tous états mixtes).

Localisée :

a) Sur les viscères : saisie du ou des viscères. Procéder à un examen complémentaire de la carcasse ;

b) Sur la carcasse :

— Saisie totale si la lésion est aiguë ou mal délimitée, ou accompagnée de lésions concomitantes, telles que polyadénite, congestion généralisée, mauvais état général, etc..., ou si les résultats du contrôle bactériologique sont défavorables ;

- Saisie partielle si la lésion est bien délimitée ou en voie de cicatrisation ou d'enkystement, ou en l'absence de polyadénite ou de foyer métastatique, avec état général satisfaisant.

Etendue : saisie totale, même si les lésions n'intéressent que les viscères.

## **12 - Inflammation chronique sclérosante**

Saisie partielle ou totale suivant la nature, l'intensité et l'étendue des lésions, compte tenu de l'aspect général de la carcasse.

## **D - PROCESSUS INFLAMMATOIRES SPECIFIQUES**

### **13 - Tuberculose**

a) Dans les espèces bovine, porcine, équine.

#### **I. Saisie totale :**

1. Toutes formes évolutives de généralisation précoce ou tardive, toutes lésions de type évolutif telles que : tuberculose miliaire aiguë, tuberculose exsudative, tuberculose caséuse, foyers de ramollissement non enkystés, etc...
2. Toutes les lésions accompagnées de congestion focale, régionale ou générale, ou de mauvais état général (maigreur, cachexie, etc...).
3. Toutes formes de tuberculoses multifocales (polyadénites, lésions de plusieurs séreuses, lésions osseuses ou viscérales multiples ou leurs associations, etc...).

#### **II. Saisie partielle :**

4. Tous viscères ou régions anatomiques porteurs de lésions ou d'une adénopathie stabilisées (caséo-calcaires, calcaires, enkystées, fibreuses, etc...).

b) Dans les autres espèces : saisie totale.

Remarque. — Dans tous les cas, le libellé du motif de saisie comprendra l'énoncé aussi complet que possible des localisations et caractères des lésions et la conclusion sur la phase évolutive de la tuberculose au moment de l'abattage.

#### 14 - Inflammations mycosiques

*Actinomycoses* : saisie partielle.

*Autres mycoses* :

a) Sur les viscères : saisie du ou des viscères avec examen complémentaire de la carcasse ;

b) Sur la carcasse : saisie partielle ou totale suivant la nature, l'intensité et l'étendue des lésions, compte tenu de l'aspect général de la carcasse.

#### 15 - Inflammations parasitaires

a) Sur les viscères : si les lésions sont peu nombreuses et bien délimitées, on pourra effectuer un parage soigné. Dans le cas contraire, le ou les viscères seront saisis en totalité. Toutefois, pour l'échinococcose, la saisie du ou des viscères sera toujours totale.

b) Sur la carcasse :

*Trichinose* : saisie totale.

*Ladrerie porcine* : saisie totale.

*Ladrerie bovine et ovine* : saisie totale en cas d'infestation massive. Dans les autres cas, traitement sous contrôle vétérinaire, par congélation à cœur pendant au moins 10 jours.

*Autres parasitoses* : saisie partielle ou totale suivant la nature, l'intensité et l'étendue des lésions, compte tenu de l'aspect général de la carcasse.

## E - PROCESSUS TUMORAUX

### 16 - Tumeurs bénignes et tumeurs malignes

Saisie partielle ou totale suivant la nature, l'intensité et l'étendue des lésions, compte tenu de l'aspect général de la carcasse.

## II. — ANOMALIES

### INSUFFISANCES QUALITATIVES

#### ALTERATIONS, etc...

### 17 - Viandes d'animaux saignés « post-mortem »

Saisie totale.

### 18 - Viandes fœtales et d'animaux trop jeunes

Saisie totale.

### 19 - Viandes à odeur ou couleur anormale

(Il est recommandé de pratiquer deux examens à 24 heures au moins d'intervalle).

Saisie totale.

### 20 - Viandes putréfiées, maisies ou phosphorescentes

Saisie partielle ou totale suivant l'intensité et l'étendue de l'altération, compte tenu de l'aspect général de la carcasse.

### 21 - Viandes souillées (quelle que soit la cause de la souillure).

Mêmes indications que pour n° 20 ci-dessus. Les viandes provenant d'animaux éviscérés tardivement font l'objet d'une particulière attention.



## CHAPITRE III

### ETUDE CRITIQUE DE LA NOMENCLATURE

Afin de vérifier les possibilités pratiques et de contrôler l'éventuelle subsistance de lacunes de cette nomenclature, il importait d'établir une liste aussi complète que possible des lésions, altérations et anomalies observées chez les animaux de boucherie et de charcuterie.

Une telle liste a pu être établie par la consultation détaillée des principaux ouvrages d'Inspection des Viandes, d'Anatomie pathologique animale et des statistiques des saisies pratiquées au cours de ces dix dernières années, par les Services Sanitaires, de la Seine (3) (7 à 18).

Un simple travail de classement a permis d'assigner à chacune des plusieurs centaines (1500 environ) de lésions et anomalies relevées une place dans une des rubriques de la nomenclature.

A titre indicatif et compte tenu de leur plus grande fréquence, les principales d'entre elles seront citées.

#### I - LÉSIONS

##### A - LÉSIONS ELEMENTAIRES ET TROUBLES DU METABOLISME

###### 1 - Atrophie

Les lésions atrophiques intéressant les viscères, surtout les organes paires, ne sont pas exceptionnelles. Elles justifient seulement la saisie de l'organe atteint.

Plus fréquentes sont les atrophies portant sur les muscles et le tissu adipeux.

*a) Amyotrophie*

Généralisée, elle est très exceptionnelle, faisant place à la cachexie.

Plus souvent sont observées des amyotrophies localisées secondaires à des impotences fonctionnelles : arthrites aiguës ou chroniques, péri-arthrites, tendinites et péricardites, myosites, fractures et tous traumatismes profonds, névrites et paralysies, notamment par compression nerveuse (paraplegie post-partum, etc...).

*b) Cachexie*

Fréquente chez les animaux âgés, on la rencontre aussi sur des animaux très jeunes ou ayant subi des troubles de dénutrition d'origines très diverses.

Parmi les nombreuses causes de la cachexie, on peut mentionner : la sénilité, les productions excessives (travail, gestations et lactations multiples et rapprochées), la sous-alimentation (période de sécheresse), le polyparasitisme (intestinal, hépatique ou pulmonaire), des phénomènes d'intoxication ou auto-intoxication chronique, et toutes les grandes maladies infectieuses à évolution lente (tuberculose, maladie de Johne chez les bovins, maladie caséuse chez les ovins, pleuro-pneumo-péricardite des porcs, etc...), ainsi que les processus tumoraux extensifs.

Il faut réserver une place à part aux animaux trop jeunes et mal venus (agneaux, chevreaux, et plus souvent veaux dits « crevards »).

## **2 - Dégénérescences ou nécroses**

*a) des viscères*

Les phénomènes de dégénérescences des viscères sont assez rares. On peut citer les dégénérescences kystiques rénales du porc, les myopathies dégénératives cardiaques (fièvre aphteuse des bovins, syndromes myopathie-dyspnée des

veaux, tétanos équin, etc...), les athéromatoses aortiques des bovins adultes.

Le foie paie, sans conteste, le plus lourd tribut. Les dégénérescences hépathiques ont des manifestations lésionnelles très diverses et reconnaissent une étiologie très complexe. Toute infection, toute toxi-infection, tout trouble nutritionnel, toute intoxication exogène ou endogène peut en être la cause. Il importe alors de déterminer cette cause et de dépister les lésions associées pour connaître le danger éventuel pour le consommateur et, par conséquent, décider de la conduite à tenir (saisie du viscère, contrôle bactériologique, saisie totale).

Les processus nécrotiques sont, eux aussi, assez fréquemment observés, notamment sur les viscères digestifs. Bouche et langue lors de fièvre aphteuse ; stomatite ulcéreuse ou ulcère traumatique ; estomac chez le porc lors de peste porcine ; rumen chez les bovins dans la fièvre aphteuse ; le bradysot chez les ovins ; intestins dans la peste porcine, les salmonelloses, voire les coccidioses suraiguës ou les empoisonnements ; foie enfin lors d'entérotoxémie ovine, de nécrobacilliose miliaire ou insulaire chez les bovins, de peste porcine chez les porcins. L'un des phénomènes de nécrosé les plus remarquables est réalisé dans la localisation rénale des toxémies ovines : la « pulpey kidney disease ».

La liste de tous les phénomènes dégénératifs ou nécrotiques des viscères serait longue. Si certaines de ces lésions, par leurs associations, sont souvent sans ambiguïté, d'autres reconnaissent une origine difficile à préciser. Ce qui importe, sur le plan de l'hygiène, c'est de connaître leurs dangers réels : toutes signent, soit un processus morbide aigu ou suraigu, soit un processus de destruction lente des structures et notamment des épithéliums de revêtement. Elles ouvrent alors la porte de la circulation générale à la flore entérique. Dans un cas comme dans l'autre, on doit, à priori, redouter la pollution microbienne antémortem des parties consommables de l'animal.

#### **b) de la carcasse**

Les processus dégénératifs nécrotiques sont le plus souvent localisés. Les dégénérescences musculaires ne sont pas exceptionnelles, certaines ayant des localisations bien particulières (myoglobinurie paroxystique des équidés), d'autres, une extension et des localisations infiniment variables (fièvre aphteuse des bovidés, syndrome myopathique des veaux, polymyosite des poulains). Dans ce même cadre, doivent figurer les gangrènes gazeuses d'inoculation ou du par.

Il faut aussi, dans l'état actuel de nos connaissances, considérer comme phénomène dégénératif musculaire, cet aspect particulier de certaines carcasses qualifiées de « viandes fiévreuses ». D'étiologie diverse, de pathogénie pratiquement inconnue, l'examen histopathologique permet de les considérer comme atteintes de dégénérescence cireuse de Zencker ou de tuméfaction trouble de von Virchow.

### **3 - Troubles du métabolisme des graisses**

#### **a) des viscères**

Le rôle du foie dans le métabolisme lipidique conditionne la fréquence des lésions de stéatose de cet organe, surtout chez le veau et le porc. Quelquefois d'origine nutritionnelle, elle est aussi un des aspects lésionnels des hépatites ou hépatoses toxiques ou toxi-infectieuse.

Plus rarement, on peut observer encore des stéato-nécroses pancréatiques, des atrophies gélatineuses du tissu adipeux péricardique chez le porc, des adipo-nécroses périrénales chez les bovins atteints de pyélonéphrites chroniques uni ou bilatérales. Lésions localisées, elles sont infiniment moins redoutables que les lésions hépatiques.

#### **b) de la carcasse**

Les modifications du tissu adipeux sous-cutané et inter-musculaire, des séreuses, peuvent être soit quantitatives, soit qualitatives.

Quantitatives, elles sont un des critères de qualification commerciale. Le défaut total de graisses de réserve conduit à un estampillage particulier, les viandes étant réservées à la fabrication de produits manufacturés (saucissons, etc...). Cependant, si cette maigreur est le plus souvent liée à un état physiopathologique (sénescence, troubles endocrino-sexuels, productions excessives, disette), elle peut aussi être la conséquence de maladies microbiennes ou de lésions viscérales graves qui justifieront alors leur retrait de la consommation.

Qualitatives, leur aspect le plus typique est la cyto-stéato-nécrose ovine, autrefois baptisée à tort « cachexie sèche ». Trouvaille peu courante est au contraire la stéato-nécrose congénitale du poulain et de l'agneau.

#### **4 - Troubles du métabolisme des matières minérales**

Ils sont de peu d'intérêt du fait de leur rareté. Dystrophies osseuses, lithiases diverses, calcifications hétérotopiques (ris sableux, cicatrices musculaires, etc...) et « goutte » viscérale chez les volailles constituent le principal des lésions de ce paragraphe.

#### **5 - Troubles du métabolisme des pigments**

Les affections signalées dans la nomenclature représentent l'essentiel de celles que l'on rencontre chez les animaux de boucherie ou de charcuterie. Plus de précision et de détails déborderaient du cadre fixé au début de ce chapitre.

### **B - TROUBLES CIRCULATOIRES**

#### **6 - Œdème**

##### **a) des viscères**

Les localisations génitales (dourine) ne sont citées que pour mémoire. Les plus intéressants sont les œdèmes pulmonaires dont l'origine est très variée : coup de chaleur, asphyxie en cours de transport ou par étranglement à l'étable,

pasteurellose, etc... En reconnaître l'étiologie est alors essentiel tant sur le plan de l'hygiène que de l'expertise pour action en garantie.

b) de la carcasse

Dans cette rubrique, il faut comprendre les troubles dont la pathologie demeure incomplètement connue malgré les beaux travaux de Drieux et collaborateurs. La nomenclature officielle en est donnée par une circulaire ministérielle en date du 7 janvier 1943. L'absurdité de certains termes, cependant consacrés par l'usage, comme hydrohémie, doit la faire abandonner.

Localisé, il reconnaît dans la majorité des cas, une origine traumatique ou pathologique loco-régionale (arthrite, périarthrite chroniques, etc..).

Généralisé, l'œdème du tissu conjonctif, isolé ou associé à la maigreur ou à la cachexie (hydrocachexie) est fréquent. Les causes prédisposantes en sont toutes celles de la maigreur et de la cachexie simples.

## 7 - Congestion

a) généralisée

Elle est de causes multiples et souvent difficiles à distinguer : coup de chaleur, coup de froid, asphyxie, affections aiguës (météorisation, part laborieux, coliques, etc...).

b) localisée

D'origine traumatique, il est aisé de concevoir qu'elle ne justifie qu'une saisie partielle dans la majorité des cas.

D'origine non traumatique, elle représente un stade aigu d'une affection. Les localisations gastro-intestinales, péritonéales et, chez les femelles, génitales sont redoutables : la vaso-dilatation intense favorise le passage dans le torrent circulatoire de germes microbiens dont la virulence est, par ailleurs, exacerbée. Il importe donc de leur réserver une place à part du fait du danger possible, quasi constant, qu'elles

constituent. Pour toutes autres localisations, il semble que la plus élémentaire prudence consiste à pratiquer un contrôle bactériologique du muscle.

## 8 - Hémorragie

D'origine traumatique, on les observe surtout lors de fractures à localisations diverses (membres, bassin, colonne vertébrale).

D'origine non traumatique, l'Inspecteur aura souvent des doutes sur leur nature. Hors quelques localisations bien spécifiques (gastro-splénique dans la peste porcine, rénale dans la septicémie des veaux, spléniques dans le charbon bactérien), on aura à hésiter entre des causes septicémiques, des infections parasitaires (coccidioses aiguës) et des purpuras (toxiques, leucosiques, etc...).

En outre, certains accidents d'étourdissement ou de saignée, par ailleurs bénins (tiquetage, écoffrage, piquetage pulmonaire, etc...), prêtent à la confusion.

## 9 - Anémie

D'origine nutritionnelle ou pathologique (affections chroniques, infestations parasitaires, hémoglobinurie, etc...), elle ne se présente presque jamais à l'état pur. Elle est associée à la maigreur, à la cachexie, à l'œdème.

# C - PROCESSUS INFLAMMATOIRES NON SPECIFIQUES

## 10 - Inflammation gangréneuse

La connaissance du pouvoir pathogène pour l'homme et du pouvoir toxigène des germes en cause suffit à justifier la plus grande sévérité.

Des traumatismes vulnérants sont tout naturellement à l'origine de la majorité d'entre elles. Gangrènes sous-cutanées et

musculaires, inflammations fibrino-gangreneuses péritonéales ou péricardiques lors de réticule traumatique, sont classiquement des motifs de saisie totale.

Il faut aussi citer les pneumonies ou broncho-pneumonies par fausses déglutitions, les métrites gangreneuses, les mammites gangreneuses.

## **11 - Inflammation exsudative**

Tous les types anatomo-pathologiques, toutes les localisations sont possibles : leur variété est infinie. La localisation importe peu. Dans le domaine de l'Hygiène des viandes, seuls comptent l'étendue de la lésion et son retentissement local, régional et général sur l'organisme.

Il est évident qu'un phlegmon ou un épanchement purulent dans une cavité séreuse devront être considérés comme infiniment plus dangereux qu'un foyer de pneumonie localisé. De même un abcès cholangitique, bien circonscrit, sera moins redoutable que des abcès beaucoup plus petits, mais multiples, d'origine omphalo-phlébitique.

Comme il a été précédemment signalé, le Code Danois en donne une large nomenclature, organe par organe ou appareil par appareil. Cette rubrique, dans la nomenclature objet de cette étude, permet de les envisager globalement, en tenant compte principalement du « contexte » pathologique de la lésion. Il est loisible d'en évaluer le danger propre et les conséquences éventuelles sur la salubrité de l'ensemble de la carcasse et les viscères, au besoin avec le secours du contrôle bactériologique.

## **12 - Inflammation chronique sclerosante**

Les remarques faites à la rubrique précédente sont aussi valables pour la présente. Toutes les localisations peuvent être observées.

## D - PROCESSUS INFLAMMATOIRES SPECIFIQUES

### 13 - Tuberculose

Dans l'état actuel de la législation, les saisies en matière de viande provenant d'animaux tuberculeux sont réglementées par l'article 255 du Code Rural et les décrets du : 24 janvier 1934, 2 février 1940, 17 juillet 1941. Il apparaît cependant à l'usage que le décret du 24 janvier 1934 ne donne pas toute satisfaction, du fait qu'il est incomplet et surtout parce qu'il détermine les saisies exclusivement en fonction de certains types de lésions, sans tenir compte de la pathologie de la maladie tuberculeuse. Il serait donc préférable de lui substituer le texte proposé, basé sur les nombreux travaux récents publiés à ce sujet et en particulier ceux du professeur DRIEUX (2) et de FLACHAT, DANNACHER et FAURE (5).

### 14 - Inflammations mycosiques

Entrent dans ce cadre les actinomycoses du bœuf (langue, os) et du porc (oreilles), les bothryomycoses du cheval (cavités nasales, cordons testiculaires, ganglions, péritoine), du bœuf et du porc (foie, os myocarde), les aspergilloses du bœuf (poumons, vessie, intestins), du cheval (poches gutturales), les cryptococcoses avec la lymphangite épizootique du cheval, et enfin, les teignes dans toutes les espèces.

Ces inflammations mycosiques pourront s'accompagner d'anémie, d'atrophie, de cachexie, etc...

### 15 - Inflammations parasitaires

La multiplicité des agents parasitaires, la rareté des localisations et même des manifestations lésionnelles dont ils sont responsables ne peuvent permettre de les citer tous.

On doit surtout exercer un dépistage particulièrement rigoureux des anthroponozoonoses parasitaires (cystecercoses à *Cysticercus bovis* et *Cysticercus cellulosae*, trichinose, échinococcose).

Les parasitismes viscéraux siègent principalement dans l'intestin (avec lésions larvaires secondaires péritonéales ou hépatiques) dans l'appareil pulmonaire et le foie.

Beaucoup moins fréquents, mais plus graves de conséquences hygiéniques, sont les parasitismes musculaires (sarcosporidioses, ladreries bovine et porcine, trichinose). Leur rareté, au moins en France, ne doit cependant pas en faire négliger le dépistage d'autant qu'il est possible de procéder à leur assainissement sous contrôle vétérinaire.

## **E - PROCESSUS TUMORAUX**

### **16 - Tumeurs bénignes et tumeurs malignes**

Cette rubrique appelle peu de commentaires. Les tumeurs sont rares chez les animaux de boucherie et de charcuterie, du fait peut-être qu'ils sont sacrifiés avant d'atteindre un grand âge. Quoiqu'il en soit, il est possible de situer dans cette rubrique toutes les tumeurs quelque soit leur type anatomopathologique, leur localisation (y compris les leucoses).

## **II - ANOMALIES**

### **17 - Viandes d'animaux saignés « post-mortem »**

Il s'agit évidemment d'une fraude dont le dépistage formel n'est pas toujours possible. A défaut de certitude, les carcasses de ces animaux pourront être classées sous la rubrique 7 (Viandes congestionnées).

### **18 - Viandes fœtales et d'animaux trop jeunes**

On les regroupe sous le terme, d'ailleurs meilleur, de « viandes immatures » qui pèchent par défaut de qualités substantielles.

## 19 - Viandes à odeur ou couleur anormale

Les odeurs anormales des viandes sont d'origine soit endogène (odeur sexuelle, odeur urinaire, odeur stercorale, etc...), soit exogène (alimentaire : ail, fenouil, certains tourteaux, farine de poisson avariée, etc..., ou médicamenteuse : médications posphorées, sulfurées, etc...). Parfois, il s'agit d'une souillure accidentelle en cours d'entreposage ou de transport (ammoniac, pétrole, essence, mazout, etc...).

Des couleurs anormales des viandes, il faut exclure les troubles pigmentaires réunis sous la rubrique n° 5, et les colorations dues à des phénomènes putréfactifs, du développement de colonies microbiennes ou de moisissures chromogènes (rubrique n° 20). Elles comprennent surtout les colorations d'origine médicamenteuse (bleu de méthylène, violet de gentiane, gonacrine et dérivés, etc...) ou accidentelle lors de l'entreposage ou du transport par contact avec des substances colorées.

## 20 - Viandes putréfiées, moisies ou phosphorescentes

Ces altérations voient d'année en année leur fréquence diminuée avec l'amélioration de l'hygiène de la préparation, de l'entreposage et du transport des viandes (chaîne du froid).

## 21 - Viandes souillées

Elles peuvent l'être par contact plus ou moins prolongé avec un produit coloré, odorant, toxique, etc... En outre, la présence de larves d'insectes (asticots, etc...), fera placer ces viandes dans cette rubrique.

★★

### N.B. - a) Viandes empoisonnées

Elles peuvent provenir d'animaux ayant ingéré des toxiques, ou de carcasses, ou d'abats souillés. Dans le premier cas, elles seront saisies en fonction des lésions qu'elles présentent (congestion, hémorragie, nécrose), dont on précisera l'origine. Dans le deuxième cas, elles figureront sous la rubrique 21.

### b) Animaux abattus d'urgence

Ils constituent une catégorie particulière : la conduite à leur égard est fixée par l'Arrêté Ministériel du 2 juillet 1951. Quant à leur éventuelle saisie, elle sera prononcée en fonction des lésions observées, figurant dans les rubriques de la nomenclature.

Le système de classification proposé semble permettre d'assigner un cadre à toutes les lésions, anomalies, insuffisances ou altérations susceptibles d'être observées chez les animaux de boucherie et de charcuterie. Il semble, en outre, laisser au Vétérinaire-Inspecteur une large part de liberté de jugement.

En effet, une même lésion, suivant sa nature, son origine, son stade évolutif, son retentissement éventuel sur l'ensemble de l'organisme — compte tenu de l'état général de l'animal — pourra donner lieu soit à saisie partielle, soit à saisie totale. Sa localisation importe relativement peu : une lésion fibrineuse ou suppurée, qu'elle siège dans le conjonctif sous-cutané, le poumon, le cœur, les séreuses, un viscère abdominal, une articulation, un centre nerveux, ou tout autre lieu anatomique n'a d'importance, en inspection de Salubrité des Viandes, qu'en fonction du danger éventuel qu'elle présente pour le consommateur par elle-même et par les complications qu'elle peut engendrer (septicémie, viande congestionnée, etc...). Seul le Vétérinaire-Inspecteur qualifié est apte à en juger. Il convient donc de ne pas imposer par voie réglementaire un cadre trop étroit, trop rigide à ses décisions.

On pourra s'étonner aussi de ne pas voir figurer les maladies légalement contagieuses pour lesquelles la conduite du Vétérinaire-Inspecteur est fixée par les articles 253-254 du Code Rural. Ce qui importe, là encore, ce sont les conséquences de ces affections sur la salubrité des parties consommables de l'animal. Il est évident aussi que le diagnostic étiologique précis de ces maladies n'est pas toujours aisément réalisable à l'abattoir. C'est pourquoi il apparaît préférable de déterminer le motif de saisie en fonction des lésions plutôt que d'une maladie. Cette façon de procéder ne dispense nullement le Vétérinaire-Inspecteur de porter un diagnostic étiologique chaque fois que cela lui sera possible : il libellera alors son motif en indiquant successivement le type de lésions observées et leur étiologie. Par exemple : lésions septicémiques dues à la peste porcine.

Comme le montre l'expérience pratiquée aux Abattoirs Municipaux de Lyon — et résumée ci-après — il est très fréquent d'observer chez un même animal plusieurs lésions de nature et d'étiologie différentes. Il est très possible de les résumer en quelques mots. Le certificat de saisie devient alors un résumé sélectif d'un procès-verbal d'autopsie donnant une description nécropsique sommaire, mais suffisante, de l'animal (par exemple : péritonite chronique ou péritonite fibrino-gangreneuse, traumatique, maigreur).

Pratiquant de la sorte, le Vétérinaire-Inspecteur joue alors pleinement les rôles qui lui sont impartis. Il protège l'hygiène de l'homme en justifiant sa décision par le libellé de son certificat de saisie. Dans le même temps, il rend compte à l'éleveur et au vétérinaire responsable de l'élevage de provenance des lésions observées sur l'animal, ces renseignements pouvant leur être du plus grand profit. De la même façon, dans le cas du dépistage d'une maladie contagieuse, il prend place (logique et efficace) dans le déroulement des opérations de police sanitaire.



## CHAPITRE IV

### ESSAI D'APPLICATION PRATIQUE

L'expérience entreprise aux Abattoirs Municipaux de la Ville de Lyon (Lyon-La Mouche) est récente (\*). Commencée le 1<sup>er</sup> janvier 1963, elle ne permet de recueillir que des résultats portant sur un nombre réduit d'observations.

Du 1<sup>er</sup> janvier au 31 mars 1963, ont été abattues et inspectées :

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| — Bovius .....           | 26.167 têtes |
| — Veaux .....            | 18.228 têtes |
| — Ovins et Caprins ..... | 22.571 têtes |
| — Porcins .....          | 13.583 têtes |
| — Equidés .....          | 690 têtes    |

En outre, plus de 10.000 tonnes de viandes foraines ont été inspectées à leur entrée dans les abattoirs.

---

(\*) Nous prions Monsieur le Docteur Fontenaille, directeur, Messieurs les Docteurs Richard, Faure et Bert, directeurs adjoints des Services municipaux, d'accepter nos remerciements pour l'aimable accueil qu'ils ont bien voulu nous réserver.

La nomenclature adoptée présente quelques différences avec celle qui a été proposée. Elle doit tenir compte de la réglementation nationale (Code Rural, etc...) et municipale en vigueur. Elle est la suivante :

## **Nomenclature des Motifs de Confiscation et Saisie**

### **A - Confiscations et saisies réglementaires**

- I - Viandes non estampillées (C. R. art. 260)
- II - Mort naturelle (C. R. art. 253 - A. M. 2 juillet 1951)
- III - Peste bovine - Morve - Rage (C. R. Art. 253)
- IV - Maladies charbonneuses (C. R. Art. 253)
- V - Rouget du porc (C. R. Art. 253)
- VI - Péripleumonie contagieuse des Bovins (C. R. Art. 254)
- VII - Peste porcine (C. R. Art. 254)
- VIII - Pasteurellose du porc (C. R. Art. 254)
- IX - Salmonellose du porc (C. R. Art. 254)
- X - Tuberculose (C. R. Art. 255 - D. M. 24 janvier 1934)
- XI - Fièvre aphteuse (A. M. 16 janvier 1962)
- XII - Ladreries (A. M. 18 septembre 1896 - I. M. 26 mars 1941)
- XIII - Trichinose (A. M. 23 février 1921)

### **B - Saisies implicitement prévues par les règlements**

(D. 15 avril 1912 - Arr. Municipal 12 sept. 1933)

#### **I - Atrophie**

a - *Amyotrophie*

b - *Cachexie*

- 2 - Dégénérescences et nécroses
- 3 - Troubles du métabolisme des graisses
  - a - *Maigreur*
  - b - *Dégénérescence ou nécroses graisseuses*
- 4 - Troubles du métabolisme des matières minérales
- 5 - Troubles du métabolisme des pigments
  - a - *Viandes dépigmentées*
  - b - *Viandes ictériques*
  - c - *Viandes brunes ou noires (mélanose)*
  - d - *Autres pigmentations*
- 6 - Œdème
  - a - *sans cachexie*
  - b - *avec cachexie*
- 7 - Congestion
- 8 - Hémorragie
  - a - *Traumatique*
  - b - *non traumatique*
- 9 - Anémie
- 10 - Inflammation gangreneuse
- 11 - Inflammation exudative
- 12 - Inflammation chronique sclérosante
- 13 - Inflammations mycosiques
- 14 - Inflammations parasitaires
- 15 - Tumeurs bénignes et malignes
- 16 - Viandes immatures
  - a - *Fœtales*
  - b - *Dénaturées*

- 17 - Viandes à odeur ou couleur anormale
- 18 - Viandes putréfiées, moisies ou phosphorescentes
- 19 - Viandes souillées

## UTILISATION DE LA NOMENCLATURE

Les Vétérinaires-Inspecteurs rédigent leurs bulletins, certificats ou procès-verbaux de saisie suivant la manière préconisée en avant-propos de la nomenclature (voir page 21). Les motifs sont, en application des prescriptions réglementaires, reportés sur le registre d'abattoir. De plus, dans une colonne réservée à cet effet, ils indiquent les identifications codées correspondantes qui serviront à l'établissement des statistiques hebdomadaires, mensuelles et annuelles des saisies.

Tous les motifs coexistant sont donc mentionnés, par exemple :

- Saisie partielle globe et aloyau :
  - arthrite chronique grasset et hanche  
droite - amyotrophie localisée ..... 1 a - 11
- Saisie totale :
  - cachexie - fracture du bassin ..... 1 b - 8 a
- Saisie totale :
  - pleuropéritonite miliaire aiguë de ré-  
infection - œdème ..... X - 6 a

## RELEVES STATISTIQUES

Afin de familiariser avec ce système les Vétérinaires-Inspecteurs et de ne pas surcharger le personnel administratif, seules les statistiques portant sur les saisies totales et partielles sont utilisées : elles seront prochainement étendues aux saisies d'abats.

Les motifs codifiés sont colligés, espèce par espèce, en nombre et poids, mois par mois (voir page 47) :

(Voir deux reproductions-types de ces fiches, la première concernant les saisies pour tuberculose, la deuxième les saisies pour atrophie.)

1963

## X - TUBERCULOSE

|              | BOVINS |    |    |    | VEAUX |   |    |    | OVINS - CAPRINS |   |    |    | PORCINS |   |    |    | EQUIDES |    |    |    | TOTAL |      |    |    |
|--------------|--------|----|----|----|-------|---|----|----|-----------------|---|----|----|---------|---|----|----|---------|----|----|----|-------|------|----|----|
|              | T      | P  | Tf | Pf | T     | P | Tf | Pf | T               | P | Tf | Pf | T       | P | Tf | Pf | T       | P  | Tf | Pf | T     | P    | Tf | Pf |
| Janvier .... | 75     | 48 |    |    | 1     | 1 |    |    |                 |   |    |    |         |   |    |    | 76      | 49 |    |    | 18187 | 3347 |    |    |
| Février .... | 42     | 32 |    |    | 3     |   |    |    |                 |   |    |    | 4       |   |    |    | 45      | 36 |    |    | 10188 | 1890 |    |    |
| Mars .....   | 47     | 43 |    |    | 2     |   |    |    |                 |   |    |    | 1       |   |    |    | 49      | 44 |    |    | 10797 | 2809 |    |    |
| Avril .....  |        |    |    |    |       |   |    |    |                 |   |    |    |         |   |    |    |         |    |    |    |       |      |    |    |

T = totale

P = partielle

Tf Pf = pour les viandes foraines

1963

## 1 - ATROPHIE a = amyotrophie b = cachexie

|         | BOVINS |    |    |    |  | VEAUX |     |    |    |  | OVINS - CAPRINS |   |    |    |  | PORCINS |   |    |    |  | EQUIDES |    |    |    |  | TOTAL |   |    |    |    |  |
|---------|--------|----|----|----|--|-------|-----|----|----|--|-----------------|---|----|----|--|---------|---|----|----|--|---------|----|----|----|--|-------|---|----|----|----|--|
|         | T      | P  | Tf | Pf |  | T     | P   | Tf | Pf |  | T               | P | Tf | Pf |  | T       | P | Tf | Pf |  | T       | P  | Tf | Pf |  | T     | P | Tf | Pf |    |  |
| a       | 3      | 1  |    | 1  |  |       |     |    |    |  | 1               | 1 |    |    |  |         |   |    |    |  | 4       | 5  |    |    |  | 1     |   |    |    |    |  |
| Janvier | 400    | 12 |    | 30 |  |       | 3   | 22 |    |  | 5               | 2 |    |    |  |         |   |    |    |  | 405     | 36 |    |    |  |       |   |    |    | 30 |  |
| b       |        |    |    |    |  |       |     |    |    |  | 2               |   |    |    |  |         |   |    |    |  | 2       |    |    |    |  |       |   |    |    |    |  |
| a       |        | 1  |    | 1  |  |       |     |    |    |  | 1               |   | 1  |    |  |         |   |    |    |  | 1       | 1  |    |    |  | 1     |   |    |    |    |  |
| Février |        | 41 |    | 41 |  |       |     |    |    |  | 10              |   | 13 |    |  |         |   |    |    |  | 10      | 41 |    |    |  |       | 1 | 13 | 47 |    |  |
| b       |        |    |    |    |  |       | 3   |    |    |  | 9               |   |    |    |  |         |   |    |    |  | 12      |    |    |    |  |       |   |    |    |    |  |
| a       |        |    |    |    |  |       | 101 |    |    |  | 48              |   |    |    |  |         |   |    |    |  | 149     |    |    |    |  |       |   |    |    |    |  |
| Mars    |        | 1  |    |    |  |       | 2   |    |    |  | 1               |   | 1  |    |  |         |   |    |    |  | 3       | 1  |    |    |  | 1     |   |    |    |    |  |
| b       |        | 31 |    |    |  |       | 53  |    |    |  | 14              |   | 13 |    |  |         |   |    |    |  | 67      | 31 |    |    |  |       | 1 | 13 |    |    |  |
| a       |        |    |    |    |  |       | 1   |    |    |  |                 |   | 2  |    |  |         |   |    |    |  | 1       |    |    |    |  |       |   | 2  |    |    |  |
| Avril   |        |    |    |    |  |       | 29  |    |    |  |                 |   | 26 |    |  |         |   |    |    |  | 29      |    |    |    |  |       |   | 26 |    |    |  |
| b       |        |    |    |    |  |       |     |    |    |  |                 |   |    |    |  |         |   |    |    |  |         |    |    |    |  |       |   |    |    |    |  |

N. B. — Sur la première ligne figure le nombre, sur la deuxième, le poids des saisis. Il est évident que pour exploiter valablement ces statistiques, un plus grand nombre de cas est à espérer.

En outre, sur des feuilles annexes, on relève les motifs coexistants avec le motif considéré et enregistré comme dominant. Pour le premier trimestre 1963, ce relevé donne les résultats suivants :

| Motif dominant enregistré |   | Motifs coexistants (entre parenthèse pour chaque cas)                                                  |
|---------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                         | a | (2) - (11) - (11) - (12) - (12) - (12) - (12) - (12)                                                   |
|                           | b | (7) - (8a) - (8a) - (11) - (12)                                                                        |
| 2                         |   | (8a)                                                                                                   |
| 3                         | a | (8a)                                                                                                   |
| 6                         | a | (X-3a) - (8a) - (8a) - (12) - (12) - (17)                                                              |
|                           | b | (7) - (8a) - (8a) - (11) - (12) - (16b)                                                                |
| 7                         |   | (18)                                                                                                   |
| 8                         | a | (X) - (1a) - (2) - (8b) - (11) - (12) - (12)                                                           |
|                           | b | (6b) - (8a) - (11)                                                                                     |
| 10                        |   | (X) - (6b)                                                                                             |
| 11                        |   | (1a) - (1a) - (1a) - (1a) - (3a) - (6a) - (6a) - (6a) - (6aX) - (6b) - (6b) - (6b) - (6b) - (6b) - (7) |
| 12                        |   | (1a) - (1a-6a) - (1b) - (1b-6b) - (2) - (3a) - (6b) - (8a) - (8a) - (8a) - (8a) - (8a) - (8a) - (8b)   |
| 15                        |   | (6a)                                                                                                   |
| 16                        | b | (1b) - (1b) - (1b) - (1b)                                                                              |
| 19                        |   | (18)                                                                                                   |
| X                         |   | (6a) - (6a) - (6a) - (6a) - (6a) - (6a-11) - (8a) - (8a) - (8b) - (11)                                 |

Pour expliquer certains cas, on peut donner pour exemple :

- 1a - 2 : Amyotrophie - Dégénérescence musculaire.
- 1b - 8a : Cachexie - Fracture bassin.
- 2 - 8a : Dégénérescence musculaire généralisée - Contusions multiples.
- 6b - 7 : Hydrocachexie - Viande saigneuse.
- 7 - 18 : Viande congestionnée - Début de putréfaction.
- 11 - 3a : Polyarthrite aiguë - Maigreur.
- 12 - 1a - 6a : Arthrites chroniques des grassets - Atrophie musculaire localisée - Œdème.
- 15 - 6a : Cancer rénal - Viande œdémateuse.
- X - 6a - 11 : Tuberculose pulmonaire - Pleurésie purulente - Viande œdémateuse.

En fin d'année, il est possible de pratiquer un relevé général, par espèce et par motif, en nombre et en poids des saisies.

Par des méthodes d'enregistrement statistique plus précises (origine, race, sexe, âge des animaux), on pourrait, sans beaucoup plus de difficultés, établir un fichier source de renseignements du plus haut intérêt.

Cet essai a jusqu'à présent :

— 1°) donné toute satisfaction aux usagers vétérinaires-inspecteurs et personnel administratif de l'abattoir.

— 2°) permis d'établir des statistiques complètes et aisément interprétables.

Il sera perfectionné, tant par quelques modifications de méthode d'enregistrement que par la pratique acquise avec l'usage.

## CONCLUSIONS GENERALES

La France est le seul pays du Marché Commun, et plus généralement de l'Ouest européen, à ne pas disposer d'une réglementation uniforme des motifs de saisie. Les réglementations des Pays du Marché Commun sont toutes basées sur :

a) une liste de maladies et affections étiologiquement définies ;

b) une liste de lésions groupées organe par organe ou appareil par appareil.

Cette conception des règlements impose au Vétérinaire-Inspecteur un cadre rigide, complexe, qui donne la plus grande importance à un phénomène local au préjudice de l'observation synthétique des modifications pathologiques de l'ensemble de l'organisme.

Le système proposé est basé sur le plan de l'anatomie pathologique générale, complété par un chapitre réservé aux anomalies, insuffisances qualificatives et altérations. Il permet :

1 - de placer sous l'une des rubriques de la nomenclature tout aspect anormal quel qu'il soit, susceptible d'être observé chez un animal de boucherie ou de charcuterie ;

2 - de justifier la saisie éventuelle de tout ou partie de l'animal par l'une des dispositions prévues à cet effet ;

3 - de donner une description nécropsique succincte, mais sans lacune.

En résumé, la nomenclature qui fait l'objet de cette étude tient compte de la complexité de la pathologie animale, donne au Vétérinaire-Inspecteur un fil conducteur tout en lui laissant une large part de liberté d'interprétation. Cette nomenclature permettrait une harmonisation sur le plan national, voire international, de l'Inspection de Salubrité des Viandes.

L'expérience d'application réalisée aux Abattoirs de Lyon en a démontré à la fois la souplesse et l'efficacité.

*Vu :*

LE DIRECTEUR  
DE L'ÉCOLE NATIONALE  
VÉTÉRINAIRE DE LYON  
FLORIO

LE PROFESSEUR RESPONSABLE  
DE L'ÉCOLE NATIONALE  
VÉTÉRINAIRE DE LYON  
FLACHAT

LE DOYEN DE LA FACULTÉ  
DE MÉDECINE DE LYON  
HERMANN

LE PRÉSIDENT DE LA THÈSE  
P. MONET

*Vu et permis d'imprimer :*

LYON, le 18 mai 1963

LE RECTEUR, PRÉSIDENT DU CONSEIL DE L'UNIVERSITÉ :  
M. Pierre LOUIS

## BIBLIOGRAPHIE

1. DOLMAN (C.-E.). — Epidémiologie des maladies transmises par les viandes in *l'Hygiène des Viandes* (voir n° 6).
2. DRIEUX (H.). — Inspection postmortem et jugement des carcasses tuberculeuses. *Hygiène des Viandes*, loc. cit. page 211.
3. FLACHAT (Ch.). — *Cours Magistral de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon*. 1959-1961.
4. FLACHAT (Ch.). — Proposition d'une nomenclature des motifs de saisie des viandes, *Bull. Soc. Vet. Med. Comp., Lyon*. 89, 1, 1962.
5. FLACHAT (Ch.), DANNACHER (G.), FAURE (N.). — Pathogénie et anatomie pathologique schématique de la Tuberculose bovine. *Bull. Synd. Nat. Vet.* NS 2, 29, 1959.
6. *Hygiène des viandes* (1 vol.), *Coll. Monographie de l'O.M.S.* Genève 1958.
7. JOEST (E.). — *Handbuch der speziellen pathologischen Anatomie der Haustiere* (5 vol.), Richard Schoetz, édit., Berlin, 1924-1925-1926-1929-1937.
8. LAFENETRE (H.), DEDIEU (P.). — *Technique systématique de l'Inspection des viandes de boucherie* (1 vol.), Vigot, édit. 1946.
9. LEINATI (L.). — *Compendio di Anatomia Patologica degli animal domestici* (1 vol.), Casa Edritrice Ambrosiana, Milano, 1955.
10. MARTIN (C. R. A.). — *Practical Food Inspection* (2 vol.), Lewis et Cie, édit., London 1950.
11. MILLER (A. R.). — *Meat Hygiène* (1 vol.), Lea et Febiger, édit., Philadelphie 1951.

12. MONTOVANI (G.). — *Ispezione degli alimenti di origine animale*. (2 vol.), Utet, édit., Turin 1961.
13. NIEBERLE-COHRIS. — *Lehrbuch der speziellen pathologischen Anatomie der Haustiere* (1 vol.), Gustav Fischer-Verlag, édit., Stuttgart 1962.
14. VON OSTERTAG (R.). — *Lehrbuch des Schlachtvieh- und Fleischuntersuchung* (1 vol.), Enke, édit., Stuttgart 1955.
15. PIETTRE (M.). — *Inspection des Viandes et des Aliments d'Origine Carnée* (2 vol.), Baillière et Fils, édit., Paris 1953.
16. RENNES (J.). — *Inspection des viandes de boucherie* (1 vol.), Le François, édit., Paris 1921.
17. SCHÖNBERG - ZIETZSCHMANN. — *Tierärztliche Fleischuntersuchung* (1 vol.), Parey, édit., Berlin 1952.
18. THORNTON (Horace). — *Textbook of Meat Inspection*. - (1 vol.). Baillière-Tindall and Cox, édit., London 1952.
19. TOSTAIN (B.). — *Comparaison des règlements d'appréciation des viandes, dans les Pays du Marché Commun*. — Thèse Doct. Vét., Lyon 1961.







